Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 68 del 22 marzo 2007 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 22 marzo 2007** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 78

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

PROVVEDIMENTO 16 novembre 2006.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria. (Repertorio atti n. 2674).

SOMMARIO

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

PROVVEDIMENTO 16 novembre 2006. — *Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.* (Repertorio atti n. 2674). . . . . *Pag.* 5

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

PROVVEDIMENTO 16 novembre 2006.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria. (Repertorio atti n. 2674).

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Nell'odierna seduta del 16 novembre 2006,

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'agenzia alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti n. 854/04 e n. 882/04, deroga al regolamento n. 852/04 e modifica dei regolamenti n. 853/04 e n. 854/04;

Visto il regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) numeri 853-854-882/2004 e che modifica i regolamenti numeri (CE) 853-854/2004;

Visto l'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

Vista la nota in data 20 ottobre 2006, con la quale il Ministero della salute ha inviato a questa Conferenza una proposta di intesa relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria;

Considerata l'opportunità di predisporre linee guida applicative del settore al fine di fornire un ausilio per gli operatori e gli organi di controllo e di garantire una uniforme applicazione della normativa sul mercato comunitario nel rispetto dei principi generali in materia e degli obblighi imposti dalla vigente legislazione;

Acquisito l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

LINEE GUIDA SUI PRODOTTI DELLA PESCA E LA NUOVA REGOLAMENTAZIONE COMUNITARIA

SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA

PREMESSA.

Con l'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari si è reso necessario elaborare il presente documento che sintetizza, sottoforma di compendio generale, la nuova legislazione alimentare relativamente ai prodotti della pesca. La finalità è quella di rafforzare e coordinare comportamenti unitari sul territorio nazionale, in linea con la normativa comunitaria, e di facilitarne la consultazione rapida nel rispetto dei principi che il sistema avviato impone sul mercato comunitario, per il raggiungimento degli obiettivi di elevata protezione della salute pubblica. Si ritiene utile premettere che, in considerazione degli innumerevoli cambiamenti apportati dalle norme e dalle procedure in materia alimentare, la Commissione europea ha stabilito con il regolamento (CE) n. 2076/2005, disposizioni transitorie, limitatamente a quanto previsto nel medesimo regolamento da attuare a tempo determinato, per consentire un graduale adeguamento alla piena attuazione del nuovo sistema.

1. *Campo di applicazione ed esclusioni.*

Per produzione primaria (regolamento (CE) n. 178/02, art. 3, punto 17) si intendono tutte le fasi della produzione, dell'allevamento, o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e la caccia, la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici.

In relazione al settore della pesca la produzione primaria comprende le attività di: allevamento, pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca, in vista dell'immissione sul mercato; nonché le operazioni connesse se svolte a bordo di navi da pesca:

macellazione;

dissanguamento;

decapitazione;

eviscerazione;

taglio delle pinne;

refrigerazione, e

confezionamento (la definizione del regolamento CE 852/2004 art. 2, lettera *J* «il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore» si coniuga bene con la procedura di incassettamento svolta sulle navi da pesca).

Tali operazioni includono, inoltre, il trasporto ed il magazzinaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende di acquicoltura di terra e il trasporto dei prodotti della pesca non sostanzialmente modificati, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di spedizione.

Va inserita in questa fase anche la sgusciatura dei pettinidi svolta a bordo delle navi da pesca, stante la disciplina particolare riservata a questi MBV e le peculiari modalità di raccolta degli stessi; resta assodato che devono essere manipolati igienicamente ed essere conformi ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853, allegato III, sezione VII capitolo IX punto 1; le imbarcazioni devono avere idonei requisiti igienico sanitari e, una volta sgusciati, questi prodotti della pesca devono essere sottoposti nel più breve tempo possibile a refrigerazione; devono inoltre essere commercializzati attraverso un impianto per le aste o uno stabilimento di trasformazione, come previsto dal regolamento n. 853, allegato III, sez. VII, cap. IX, punto 3.

Alcuni stabilimenti, quali le navi officina e le navi frigorifero, sono soggetti a procedure di riconoscimento poiché le attività di manipolazione dei prodotti e le condizioni di trasporto e di stoccaggio avvengono in regime di temperatura controllata.

Gli operatori che effettuano la produzione primaria e le attività connesse, saranno tenuti a rispettare i requisiti generali di igiene dell'allegato 1 del regolamento n. 852/2004, nonché i requisiti specifici del regolamento comunitario (CE) n. 853/2004.

L'allegato 1 in questione, prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria:

1) rispettino i requisiti di igiene dei prodotti di origine animale;

2) osservino la corretta tenuta delle registrazioni per i prodotti indicati,

è inoltre auspicabile che adottino e applichino i manuali inerenti la corretta prassi igienica.

Il punto 1, richiama gli operatori del settore a garantire la protezione dei prodotti dalle contaminazioni e raccomanda, nello specifico, di tenere conto delle successive trasformazioni alimentari cui vanno soggetti. Nella produzione primaria e nelle operazioni associate gli operatori operano il controllo delle contaminazioni come misura generale, e garantiscono il rispetto delle misure sulla salute ed il benessere degli animali, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonosici.

Gli operatori che lavorano nella fase primaria i prodotti di origine animale, devono adottare le misure igienico-sanitarie per tenere puliti gli impianti, le attrezzature, utilizzare l'acqua potabile e/o pulita, assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari, prevenire la propagazione delle malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti comunicando i focolai di dette malattie alle autorità competenti, tenere conto dei risultati delle analisi di laboratorio, adottare le opportune misure correttive quando sono informati di eventuali problemi individuati nel corso dei controlli ufficiali.

Il punto 2, precisa che gli operatori sono tenuti a conservare le registrazioni effettuate, per un periodo di tempo proporzionato alla dimensione dell'impresa, almeno 12 mesi e comunque per tutta la vita commerciale del prodotto. Le registrazioni in particolare devono contenere le seguenti misure per i prodotti di origine animale:

natura e origine degli alimenti somministrati agli animali;

prodotti medicinali veterinari e le altre cure somministrate agli animali con le date e i periodi di sospensione;

insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza alimentare;

risultati delle analisi effettuate sui campioni animali o altri campioni effettuati a scopo diagnostico che abbiano rilevanza sulla salute umana;

tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o sui prodotti di origine animale.

Gli operatori del settore alimentare mettono inoltre a disposizione dell'autorità competente e dell'operatore acquirente le informazioni richieste anche ai sensi del regolamento (CE) n. 178/02, per la gestione delle procedure di rintracciabilità in attuazione del ritiro/richiamo dei prodotti dal mercato. Tali registrazioni nel caso specifico di prodotti della pesca freschi dovranno essere conservate agli atti per novanta giorni in conformità con l'art. 5, comma 5 dell'Accordo 28 luglio 2005 della Conferenza Stato-Regioni riportante «linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica».

Il punto 3 raccomanda che i manuali di corretta prassi igienica, capo III agli articoli da 7 e 9 del regolamento 852/2004, contengano orientamenti sul controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate; dovranno inoltre contenere le informazioni sulle azioni del controllo dei pericoli e le misure o i programmi previsti nella normativa nazionale e comunitaria.

I punti 2 e 3 sopra indicati, evidenziano che l'operatore del settore alimentare dovrà prevedere la raccolta, la registrazione e l'archiviazione dei dati prodotti nelle fasi di attività dell'impresa. Ciò al fine di memorizzare le operazioni svolte all'interno della azienda e fuori della stessa allo scopo di documentare gli scambi commerciali e/o di distribuzione dei prodotti alimentari che saranno soggetti alle applicazioni del regolamento 178/02, per la tracciabilità ai fini della sicurezza alimentare.

L'attività di verifica dei dati registrati risulta indispensabile anche per gli aspetti legati al controllo ufficiale di cui al regolamento (CE) n. 882/04.

Particolare attenzione viene riservata dalla normativa comunitaria ai manuali di corretta prassi operativa per incoraggiare l'uso delle procedure sanitarie specifiche ma soprattutto i prerequisiti di igiene nell'ambito della produzione primaria.

Sebbene il controllo per la sicurezza degli alimenti, sia stato previsto sin dalla produzione primaria, i principi del sistema HACCP non sono ancora pratica applicabile su base generalizzata alla produzione stessa, anche se l'estensione alla pratica nel contesto richiamato, sarà uno degli elementi del riesame documentale che la Commissione effettuerà a scadenze brevi. Sarebbe tuttavia raccomandabile oltre che opportuno da parte degli operatori, attuare, per quanto possibile, i principi del sistema HACCP coadiuvando il loro lavoro ed incoraggiando metodologicamente l'adozione e l'applicazione dei manuali di corretta prassi a supporto della produzione primaria. Nei manuali elaborati si dovrà tenere conto dell'attività propria del settore approfondendo i sistemi di pesca e di allevamento per consentire ai soggetti direttamente o indirettamente interessati, una conoscenza ed una formazione più specifica. La richiesta di validazione dei manuali ancorché di carattere volontario, viene indirizzata al Ministero della salute secondo le modalità riportate nella lineaguida dell'Accordo Stato regioni del regolamento (CE) 852/2004.

Fasi successive alla produzione primaria.

Gli operatori che svolgono le fasi successive alla produzione primaria devono attenersi alle disposizioni generali di igiene di cui all'allegato II del regolamento n. 852/2004, ed ai requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004 dei prodotti di origine animale, nonché alle norme sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005, al controllo della temperatura e della catena del freddo, al campionamento e alle analisi.

L'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, prevede l'applicazione dei seguenti requisiti:

il capitolo I i requisiti generali applicabili alle strutture anche esterne destinate agli alimenti;

il capitolo II i requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali gli alimenti vengono lavorati, preparati o trasformati;

il capitolo III si applica alle strutture mobili e/o temporanee e alle mense (padiglioni, chioschi, banchi di vendita autotrasportati, distributori automatici);

il capitolo IV si applica a tutte le condizioni di trasporto;

il capitolo V fino al capitolo XII, si applica ai requisiti delle attrezzature che vengono in contatto con gli alimenti nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;

il capitolo VI ai requisiti per i rifiuti alimentari;

il capitolo VII al rifornimento idrico;

il capitolo VIII all'igiene del personale che entra in contatto con gli alimenti;

il capitolo IX ai requisiti applicabili ai prodotti alimentari;

il capitolo X i requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio;

il capitolo XI al trattamento termico che permette di trasformare certi prodotti;

il capitolo XII alla formazione degli operatori del settore.

L'autorità competente senza compromettere gli obiettivi di sicurezza, può adottare misure nazionali per adattarle ai requisiti sopra indicati allo scopo di tenere conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni con difficoltà geografiche particolari o di approvvigionamento, che servono il mercato locale o per prendere in considerazione i metodi di produzione tradizionali e le dimensioni delle imprese di cui ai regolamenti numeri 852/04, art. 13, allegato II requisiti generali, e 853/04, art. 10, allegato III, requisiti specifici.

Il capitolo VII del presente allegato, fornisce alcune informazioni sul rifornimento idrico e chiarisce le circostanze in cui l'acqua potabile andrebbe preferibilmente usata al fine di evitare le contaminazioni dei prodotti alimentari. Per i prodotti interi della pesca, può essere usata acqua pulita; la fornitura di tali acque andrebbe assicurata con attrezzature adeguate. Infine, si prescrive che, qualora l'acqua non potabile venisse utilizzata per la lotta antincendio, produzione di vapore, refrigerazione ed altri scopi analoghi essa dovrà necessariamente passare in condotte separate debitamente segnalate.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. Poiché l'uso dell'acqua pulita non rappresenta un rischio per la sanità se corrisponde alla definizione indicata dalla nuova legislazione e al fine di permettere agli stabilimenti a terra che lavorano i prodotti della pesca di adeguarsi durante il periodo transitorio, il campo di applicazione delle disposizioni di cui al regolamento n. 853/04 viene esteso a tali stabilimenti. Il regolamento (CE) n. 2076/2005, all'art. 11, dispone sulla base di quanto testé riportato le seguenti deroghe:

all'art. 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/04 e all'allegato III, sez. VIII, cap. III, parte A, punto 1 dello stesso regolamento (successivamente evidenziato), viene previsto che il ghiaccio usato per raffreddare i prodotti della pesca freschi possa essere ottenuto da acqua pulita negli stabilimenti a terra;

all'art. 3, paragrafo 2, del regolamento 853/04, e all'allegato III, sezione VIII, cap. 3, parte A, punti 2 e 3, di tale regolamento (successivamente evidenziato) viene previsto che gli operatori del settore alimentare degli stabilimenti e delle le navi che lavorano i prodotti della pesca possano utilizzare acqua pulita;

all'art. 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato III, sez. VIII, cap. IV, punto 1 di tale regolamento viene previsto che negli stabilimenti a terra gli operatori del settore alimentare possano utilizzare acqua pulita per il raffreddamento di crostacei e molluschi che sono stati sottoposti a cottura.

Formazione.

Il capitolo XII del prospetto sopra riportato, relativo all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/02, prevede l'obbligo, da parte degli operatori, di formare e addestrare personale consapevole relativamente al lavoro che svolge e di fornire garanzie sulle sue condizioni igieniche e sul suo stato di salute.

I responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'art. 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 852/04, o del funzionamento delle pertinenti guide, devono ricevere una adeguata formazione sulle fasi preliminari che precedono l'applicazione del sistema HACCP relative ai principi delle buone pratiche di igiene alimentare, di produzione e di lavorazione ed una altrettanto specifica conoscenza del piano di autocontrollo che reca i principi generali di analisi dei rischi e delle misure da adottare per controllarli. Gli operatori di cui all'art. 4, paragrafo 1 del regolamento (CE) 852/2004, che non sono tenuti a definire o ad applicare le procedure del sistema HACCP, dovrebbero incentivare, ai fini del perfezionamento formativo della categoria, l'utilizzo di prassi corrette in materia di igiene applicabili alla produzione primaria ed alle operazioni ad essa connesse. Le associazioni di categoria potranno utilmente e facoltativamente avvalersi della divulgazione e dell'uso dei manuali di corretta prassi di cui agli articoli 7, 8 e 9 del regolamento n. 852/04 e richiedere assistenza alle autorità competenti nell'attività di formazione del personale che opera nel settore per lo svolgimento di corsi o seminari previsti dalla legislazione.

La legislazione comunitaria invita i soggetti interessati a predisporre, infatti, i manuali di C.P. al fine di poterli utilizzare come guida aziendale per l'attuazione delle buone pratiche produzione (GMP).

A questo proposito, si ritiene utile precisare, che la Commissione europea ha adottato importanti misure tese a migliorare la salubrità degli alimenti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Il conseguimento di tale traguardo, troverà sostentamento e larghissimo campo di applicazione, nei programmi di formazione del personale quali efficaci mezzi strategici, per determinare, nell'ambito del territorio comunitario, un percorso unitario di evoluzione e di garanzia della tutela del consumatore. Il regolamento (CE) n. 882/04, all'art. 51, relativo alla formazione del personale preposto al controllo ufficiale avvalora solidamente e giuridicamente tale tematica, soprattutto per quanto concerne gli aspetti legati all'adeguamento e alla uniformità dei controlli negli Stati membri da un punto di vista tecnico e professionale.

Le molteplici innovazioni introdotte con la nuova regolamentazione comunitaria, richiedono infatti, peculiare aggiornamento sia per gli organi preposti al controllo che per gli operatori del settore alimentare coinvolti nel processo di implementazione dei principi di sicurezza alimentare ai sensi dei regolamenti (CE) numeri 852/2004 e 853/2004. A tale proposito, si prevede per il personale sino ad ora impegnato nel controllo dei prodotti della pesca, la predisposizione di corsi di aggiornamento in materia di ispezione, igiene e controllo dei prodotti della pesca opportunamente autorizzati dall'autorità competente a livello centrale. Vista la peculiarità degli istituendi corsi e gli intenti da perseguire, si ritiene opportuno citare orientativamente alcuni temi da tenere in considerazione per la loro predisposizione:

innovazione introdotte dal pacchetto igiene ed i rapporti con l'autorità competente a livello centrale;

la base scientifica degli indicatori di riferimento per la sicurezza alimentare;

le innovazioni del controllo dei prodotti della pesca ed il coordinamento a livello locale;

le innovazioni dell'approccio al controllo dei prodotti della pesca attraverso l'utilizzo dei sistemi di indagine;

il controllo dei prodotti della pesca e l'interazione con gli operatori del settore.

I corsi così strutturati, potranno prevedere la presenza delle seguenti istituzioni, rappresentate da personale esperto nel settore (rappresentante dell'autorità competente al livello centrale, rappresentante dell'Università - facoltà di medicina veterinaria, rappresentante della regione competente per territorio o rappresentante dell'istituto zooprofilattico di riferimento, rappresentante degli operatori del settore responsabile del controllo ed igiene dei prodotti della pesca).

Al fine di assistere e formare gli operatori del settore alimentare, si ritiene altrettanto necessaria la predisposizione di corsi di aggiornamento tesi alla partecipazione ed alla condivisione degli orientamenti dettati dalla normativa.

I corsi saranno indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verterà orientativamente sui seguenti argomenti:

innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;

la gestione dei principi di sicurezza alimentare;

gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;

il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca.

Considerata l'importanza delle tematiche trattate, i corsi saranno strutturati in modo da prevedere la partecipazione di relatori con elevata professionalità formativa e laurea in medicina veterinaria, specializzazione in ispezione degli alimenti nonché esperienza nel settore ittico. I corsi, inoltre, prevederanno opportuna autorizzazione da parte dell'autorità competente al livello centrale, alla quale verrà demandato il rilascio di apposita attestazione di frequenza avente valore di aggiornamento professionale per gli operatori del settore. La predisposizione dei corsi può essere demandata ad apposite organizzazioni (espressione delle parti sociali) del settore della pesca, mediante preposta convenzione con l'autorità competente a livello centrale sottoscritta con protocollo di intesa recante le modalità di esecuzione dei corsi.

Commercio al dettaglio.

Secondo il regolamento n. 178/02, art. 3, punto 7, per commercio al dettaglio si intende la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

Il regolamento n. 853/2004, art. 1, comma 5, recita:

a) salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio;

b) il presente regolamento si applica tuttavia al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

i) quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III,

oppure

ii) quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.

Il regolamento n. 853/2002/CE non si applica, pertanto, alle attività di commercio al dettaglio quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del regolamento (CE) n. 852/2004.

Ancora non rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito della stesso comune e dei comuni limitrofi a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi (LL.GG. 853/04).

Si ritiene opportuno far presente che nell'ambito del commercio al dettaglio, viene fatto salvo ai fini del piano di autocontrollo aziendale ed in attuazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 178/2002 sulla sicurezza alimentare, l'obbligo di conservazione della documentazione attestante qualsiasi operazione effettuata e/o cambiamento di processo intervenuto nelle fasi della filiera alimentare.

Resta inteso, inoltre che le procedure di gestione della merce opportunamente documentate dovranno essere messe a disposizione degli organi sanitari del controllo ufficiale nell'ambito degli adempimenti di competenza. Tali documentazioni dovranno essere conservate per almeno 12 mesi dallo svolgimento delle relative procedure e comunque per tutta la vita commerciale del prodotto.

Esclusioni dal campo di applicazione.

Le esclusioni previste dal campo di applicazione di cui al regolamento n. 853/04, all'art. 1 vengono così schematizzate:

fornitura diretta: fornitura di piccole quantità di prodotti primari dal produttore al/ai/a:

consumatore finale;

laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio;

coloro che somministrano a livello locale anche se non rielaborano i prodotti stessi.

Rientrano in questo contesto le attività di commercio al dettaglio diretto effettuate nelle aziende agrituristiche, ittituristiche e pescaturistiche per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

Si ritiene necessario fornire indicazioni uniformi per quelle attività che esulano dal campo di applicazione del c.d. «pacchetto igiene»:

ai fini della rintracciabilità l'operatore del settore alimentare è tenuto a produrre, contestualmente alla cessione ad un dettagliante locale o ad un esercizio di somministrazione, un documento datato e firmato attestante l'origine e la tipologia del prodotto ceduto, in duplice copia di cui una va rilasciata all'acquirente ed una tenuta dal cedente; dette copie vanno conservate per almeno 3 mesi dalla data della cessione;

l'ambito locale, è da identificarsi nel territorio della provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle province contermini.

Per *piccolo quantitativo* di prodotti della pesca freschi si deve intendere un quantitativo di un quintale per sbarco giornaliero da un peschereccio o per cessione giornaliera da un allevamento di acquacoltura (regolamento CEE 23 dicembre 1985, n. 3703).

2. *Definizioni.*

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili, rane) selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali.

Navi officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: filettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura o trasformazione.

Nave frigorifero: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio.

Prodotto della pesca separato meccanicamente: prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazioni della struttura della carne.

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, allevamento, caccia e pesca.

Prodotti della pesca freschi: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera protettiva che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione (compresa l'immersione in acqua e ghiaccio alle condizioni consentite), inteso a garantirne la conservazione.

Prodotti della pesca preparati: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura.

Prodotti della pesca trasformati: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

Prodotti non trasformati: i prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati e scongelati.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga.

Acqua di mare pulita: l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

Imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto contenitore.

Stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

Mercato all'ingrosso: azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nella impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Autorità centrale competente: il Ministero della Salute.

Autorità locale competente: l'autorità delle regioni, province autonome, aziende sanitarie locali, responsabile per effettuare controlli veterinari.

Microrganismi: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.

Criterio microbiologico: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.

Criterio di sicurezza alimentare: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato.

Criterio di igiene del processo: un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Partita: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito, ovvero il quantitativo di p.d.p. destinati ad uno o più acquirenti inoltrato con lo stesso mezzo di trasporto.

Conservabilità: il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE.

Campione: una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.

Campione rappresentativo: un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione.

Conformità ai criteri microbiologici: l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato 1 del regolamento (CE) 2073/2005, sui criteri microbiologici, nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente.

Le seguenti altre definizioni.

Conserva: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato.

Prodotti congelati: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno - 18 ºC, previa stabilizzazione termica.

Refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.

Mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia, e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo.

Lotto: il quantitativo di prodotto della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Esempi che attengono alle definizioni dei prodotti della pesca di cui all'allegato 1 linea-guida del regolamento (CE) 853/04, del Parlamento europeo e del Consiglio:

prodotti della pesca non trasformati (prodotti della pesca freschi);

prodotti della pesca trasformati: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione dei prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (pesce affumicato, pesce marinato, pesce essiccato, pesce salato, ecc.). I prodotti trasformati includono anche la combinazione di prodotti trasformati;

prodotti composti: alimenti che contengono prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale (pizza, paste farcite, piatti pronti).

3. *Riconoscimento degli stabilimenti.*

Art. 31 del regolamento (CE) 882/2004 registrazione/riconoscimento stabilimenti.

Al ricevimento di una domanda di riconoscimento presentata da un operatore l'autorità competente effettua una visita in loco.

L'autorità procede al riconoscimento soltanto se l'operatore ha dimostrato di soddisfare i requisiti della normativa.

L'autorità concede il riconoscimento condizionato se lo stabilimento soddisfa i requisiti relativi alle infrastrutture e attrezzature. Il riconoscimento definitivo lo concede qualora da un nuovo controllo ufficiale, effettuato entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfi i requisiti di cui alla normativa. Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora i requisiti della normativa l'autorità competente proroga il riconoscimento condizionato la cui durata non può superare i sei mesi in totale.

L'autorità competente riesamina il riconoscimento nel corso dei controlli ufficiali. Il regolamento (CE) 2074/2005, allegato V, prevede che le autorità competenti aggiornino gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti per renderli accessibili attraverso il sito web della Commissione europea agli Stati membri.

Gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del regolamento 853/04, art. 4 devono essere riconosciuti dall'autorità sanitaria competente. Nello specifico settore sono soggetti a riconoscimento:

navi frigorifero;

navi officina;

stabilimenti:

impianti di macellazione dei prodotti di acquacoltura;

stabilimenti operanti in regime di freddo artificiale che effettuano una o più delle seguenti operazioni: cernita, frazionamento, ghiacciatura, e preparazione dei p.d.p. compresi i molluschi refrigerati, congelati o surgelati;

depositi frigoriferi per la conservazione dei p.p.d. refrigerati e congelati;

stabilimenti di trasformazione che effettuano sterilizzazione, cottura, essiccazione, affumicamento, salagione, marinatura, ecc.;

mercati all'ingrosso;

aste in cui i prodotti della pesca vengono venduti;

stabilimenti frigorifero che producono carne di pesce separata meccanicamente;

stabilimenti che effettuano esclusivamente operazioni di riconfezionamento o associate ad altre operazioni di porzionatura, taglio ecc.

Ai fini del riconoscimento di idoneità, gli operatori che operano nel settore in esame, dovranno presentare istanza all'autorità sanitaria competente come individuata dalla regione e o provincia autonoma.

La domanda dovrà essere corredata dalla documentazione comprovante il rispetto dei requisiti strutturali, igienico sanitari e delle attrezzature nonché la predisposizione di procedure HACCP/SSOP di cui ai regolamenti (CE) n. 852/853/2004.

L'operatore opererà secondo quanto stabilito dai commi 4 e 5 del medesimo articolo.

Per le navi officina e le navi congelatrici battenti bandiera degli Stati membri, i periodi massimi di tre o sei mesi, applicabili al riconoscimento condizionato degli altri stabilimenti, possono essere, se necessario, prolungati. Tuttavia il riconoscimento condizionato non può superare in totale dodici mesi. Le ispezioni di tali navi sono effettuate come specificato nell'allegato III del regolamento (CE) n. 854/2004 di seguito riportato.

L'autorità competente attribuisce ad ogni stabilimento riconosciuto, compresi quelli ai quali è già stato concesso un riconoscimento condizionato, codici indicanti i tipi di prodotti di origine animale fabbricati. Nel caso dei mercati all'ingrosso, il numero di riconoscimento può essere integrato da un numero secondario, indicante le unità o i gruppi di unità che vendono o fabbricano i prodotti di origine animale; in questo caso le unità o gruppi di unità rispondono in proprio di tutto quanto riguarda la sicurezza alimentare dei prodotti venduti e/o fabbricati. L'autorità competente può, nel caso di detti mercati, revocare o sospendere il riconoscimento per talune unità o gruppi di unità che commercializzavano i prodotti di origine animale in conformità della legislazione comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del regolamento n. 854/04. Queste prescrizioni si applicano sia per gli stabilimenti che iniziano a commercializzare alla data di applicazione del regolamento n. 854/04 o successivamente, sia agli stabilimenti che già commercializzavano prodotti di origine animale, ma rispetto ai quali non vi era precedentemente esigenza di riconoscimento. In quest'ultimo caso la visita ispettiva, dell'autorità competente, ai fini del riconoscimento è svolta il più rapidamente possibile.

Gli stabilimenti, appartenenti a una categoria per la quale non era previsto il riconoscimento prima dell'applicazione dei regolamenti (CE) numeri 853/854 e 882/2004, devono essere riconosciuti ai sensi degli stessi regolamenti entro il 31 dicembre 2009.

Agli stabilimenti per i quali i regolamenti numeri 853/04 e 854/04 e le pertinenti norme nazionali applicative non prevedono l'obbligo di riconoscimento e che siano in possesso di un riconoscimento provvisorio o definitivo rilasciato ai sensi della normativa, prima dell'applicazione dei regolamenti numeri 852/853 e 854/04, vengono revocati d'ufficio. Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'autorità competente.

Pur essendo facoltà dello Stato membro estendere il riconoscimento a tipologie di stabilimenti diversi da quelli indicati nel regolamento (CE) n. 853/04, non si ritiene al momento di dover estendere il riconoscimento a:

centri di cottura che preparano piatti precucinati destinati direttamente al consumatore finale;

attività di preparazioni gastronomiche o altri prodotti alimentari, che utilizzano prodotti di origine animale già trasformati in uno stabilimento riconosciuto.

4. *Registrazione* (di cui alla linea-guida del regolamento (CE) n. 852/04, del Parlamento europeo e del Consiglio).

Secondo le linee guida del regolamento n. 852/04 (CE) dell'Unione europea, sono soggette a registrazione tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto magazzinaggio, somministrazione e vendita qualora non sia previsto il riconoscimento di cui al regolamento n. 853/04.

Gli operatori del settore notificano all'autorità competente, al fine della registrazione gli stabilimenti di cui all'art. 3, del regolamento (CE) 178/02, posti sotto il loro controllo.

Sono registrati e sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del regolamento n. 882/04, tutti gli stabilimenti non soggetti a riconoscimento.

La registrazione non necessita di ispezione preventiva da parte dell'ASL competente e la procedura amministrativa da applicare, per la registrazione, fa riferimento alla legge n. 241/1990 e successive modifiche, che prevede la denuncia di inizio attività (DIA). Le attività già in possesso di autorizzazione o di nulla osta sanitario o di una registrazione, non hanno necessità di effettuare una ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista nel regolamento (CE) n. 852/04. Salvo diversa specifica determinazione della regione o provincia autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle aziende sanitarie locali.

La registrazione può essere effettuata a seguito di una DIA che può essere:

semplice (dichiarazione inizio attività) o

differita (inizio dell'attività è differita di quarantacinque giorni dalla notifica).

Nella prima rientrano le attività che non erano soggette ad autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge n. 283/1962; nella seconda rientrano le attività che erano soggette ad autorizzazione secondo la legge richiamata compresa la vendita di prodotti ittici. In quest'ultima sono previste le seguenti opzioni:

l'attività inizia alla data comunicata;

l'attività inizia dopo che le non conformità evidenziate sono state risolte;

l'attività inizia alla data comunicata ma l'esercizio deve risolvere lievi non conformità entro i termini stabiliti dall'organo di controllo.

Se in un esercizio sono comprese più attività anche se solo una necessita di DIA differita, tutto l'esercizio ne risulta assoggettato.

Nel caso di DIA differita può esserci il sopralluogo. Ulteriori dettagli sulle modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali di attività già avviate, sono riportati nella linea guida sopra indicata.

L'elenco di tutte le imprese registrate presso gli enti competenti, anche per il passato, verrà inviato al servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, entro il 31 dicembre 2006. Successivamente, gli operatori commerciali interessati ai fini dell'aggiornamento dell'archivio invieranno alle autorità sanitarie locali competenti per territorio, secondo le procedure DIA richiamate, le nuove iscrizioni e/o le cancellazioni e comunque le eventuali modifiche e integrazioni intervenute.

Si ritiene tuttavia opportuno far presente che entro il 31 dicembre del 2009, dovranno essere completate le registrazioni di tutte le attività.

Si ritiene utile rappresentare che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari e a seguito della direttiva 2004/41/CE, decadranno le deroghe in base alla normativa comunitaria preesistente.

Anche in questo caso, per dettagli più circostanziati, si invita a consultare la linea guida indicata.

5. *Requisiti generali.*

I requisiti in esame di cui alla sezione VIII del regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, non si applicano ai molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi vivi sul mercato. Ad eccezione dei capitoli I e II di seguito indicati, essi si applicano a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti conformemente alla sezione VII del regolamento n. 853/2004, relativa ai molluschi bivalvi vivi.

Come già indicato, i requisiti in esame, integrano quelli definiti nel regolamento (CE) n. 852/2004 allegato I nel caso di stabilimenti, incluse le navi, impegnati nella produzione primaria e nelle operazioni connesse.

Al contrario, gli stabilimenti e le navi, impegnati in attività post-primaria integrano i requisiti di cui all'allegato II di detto regolamento e quelli specifici in esame.

Come precedentemente evidenziato il regolamento (CE) n. 2076/05, all'art. 11, dispone alcune deroghe all'art. 3, paragrafo 2, del regolamento n. 853/04 e al presente allegato, capitolo III, parte A, punto 1 (uso di ghiaccio ottenuto da acqua pulita); parte A, punti 2 e 3 (stabilimenti terrestri e navi possono usare acqua pulita); capitolo IV, punto 1 (uso di acqua pulita per raffreddare crostacei e molluschi cotti).

Si ritiene utile fin da ora chiarire che l'olio di pesce destinato al consumo umano ricade nella legislazione specifica dei prodotti della pesca e che per la sua produzione dovranno essere applicate le disposizioni di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/04.

Capitolo I

REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

Gli operatori devono garantire:

1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale o per trattarli o trasformarli dopo il prelievo siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I di seguito indicata;

2. che le operazioni effettuate a bordo delle navi si svolgano conformemente alle norme di cui alla parte II di seguito indicata.

I. Requisiti strutturali e requisiti relativi alle attrezzature.

A) Requisiti applicabili a tutte le navi.

Le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, gasso o altre sostanze nocive.

Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.

Le attrezzature ed il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare.

Se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca esso deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

B) Requisiti applicabili alle navi progettate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 h.

1. Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 h devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII.

2. Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti ad evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti, devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.

3. Nelle navi per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme. Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa dei pesci ed all'acqua di mare pulita una temperatura non superiore ai 3 °C, 6 ore dopo il

carico e non superiore a 0 ºC, 16 ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

C) Requisiti applicabili alle navi frigorifero (i punti 1 e 2 si applicano anche per gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca).

1. Le navi frigorifero devono disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18 ºC al centro del prodotto.

2. Disporre di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a - 18 ºC. I locali di magazzinaggio devono essere forniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.

3. Rispettare i requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 h di cui alla parte B, punto 2.

D) Requisiti applicabili alle navi officina.

1. Le navi officina devono disporre almeno:

di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata in modo da poter separare le successive catture; essa deve essere facile da pulire e atta a proteggere i prodotti dall'azione del sole o dalle intemperie nonché da qualunque fonte di contaminazione;

di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso reparti di lavoro e conforme alle norme d'igiene;

di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare la preparazione e la trasformazione dei prodotti della pesca nel rispetto delle norme di igiene, facili da pulire e da disinfettare, progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;

di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti, di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti; se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio dei rifiuti;

di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di imballaggio, separato dai locali adibiti alla preparazione e trasformazione dei prodotti;

di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in una cisterna a tenuta stagna riservata a tal fine, rifiuti e prodotti della pesca non idonei a consumo umano; se i rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere igienizzati, devono essere messi in locali separati adibiti a tal fine;

di una bocca di pompaggio dell'acqua situata in modo da evitare contaminazioni dei rifornimenti idrici;

di dispositivi per il lavaggio delle mani ad uso del personale addetto alla manipolazione dei prodotti della pesca non confezionati, i cui rubinetti devono essere concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni.

2. Tuttavia le navi officina che praticano a bordo la cottura, la refrigerazione ed il confezionamento di crostacei e molluschi, non sono tenute a soddisfare i requisiti di cui al punto 1, se a bordo non è effettuata nessuna altra forma di trattamento o trasformazione.

3. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature conformi alle disposizioni applicabili alle navi frigorifere di cui alla parte C, punti 1 e 2.

II. Requisiti applicabili in materia di igiene.

1. Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca, devono essere mantenuti puliti ed in buono stato di manutenzione. In particolare non devono essere contaminati da carburante e acque di sentina.

2. Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo delle contaminazioni e dal sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio l'acqua utilizzata deve essere potabile o, se del caso, acqua pulita.

3. I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.

4. I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.

5. Il ghiaccio utilizzato per la refrigerazione dei prodotti della pesca deve esser fatto con acqua potabile o acqua pulita.

6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita.

In tal caso, le parti o i visceri che possono costituire pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. I fegati, le uova, i lattimi destinati al consumo umano, sono conservati sotto ghiaccio, ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.

7. Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9 ºC. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

CAPITOLO II

REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Gli operatori del settore alimentare responsabili delle operazioni di scarico e di sbarco dei prodotti della pesca devono:

garantire che le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca siano costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e siano in buono stato di manutenzione e di pulizia;

evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco, in particolare:

effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente;

ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura del capitolo VII;

non utilizzando attrezzature né ricorrendo a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.

2. Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:

a) devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano;

ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che possa essere chiusa a chiave o, se necessario un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente;

b) durante l'esposizione o deposito dei prodotti della pesca:

i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;

i veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;

le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali;

i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare i controlli ufficiali.

3. Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

4. Gli operatori del settore alimentare devono cooperare con le autorità competenti per consentire loro di effettuare controlli ufficiali a sensi del regolamento 854/04, in particolare per quanto riguarda le procedure di notifica per lo sbarco dei prodotti della pesca che l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera o la autorità competente dello Stato membro in cui sono sbarcati i prodotti della pesca potrebbero ritenere necessarie.

CAPITOLO III

REQUISITI APPLICABILI AGLI STABILIMENTI, INCLUSE LE NAVI, PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA (le parti A/C/D si applicano alla vendita al dettaglio)

A) Requisiti per i prodotti della pesca freschi.

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogni qual volta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

2. Operazioni quali l'eviscerazione e la decapitazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Quando è possibile da un punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente dopo la cattura e lo sbarco. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua pulita subito dopo tali operazioni.

3. Le operazioni come la filettatura e l'affettatura devono essere seguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione dei prodotti della pesca freschi preparati, non imballati, conservati sotto ghiaccio, devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.

5. I prodotti della pesca sia interi che eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra: qui il prodotto deve essere posto sotto ghiaccio; gli stabilimenti che effettuano attività di trasporto e di selezionatura (calibratura) possono continuare a mantenere i prodotti in acqua refrigerata (acqua e ghiaccio) fino all'arrivo in uno stabilimento di trasformazione, preparazione o deposito e comunque con esclusione della vendita al dettaglio.

Commento.

Il punto 5, sopra evidenziato, reca alcuni chiarimenti al fine di facilitare, sul piano pratico e funzionale, le indicazioni dettate dalla norma.

Sono state, in proposito, esplicitate le modalità di trasporto dei prodotti della pesca ed in particolare, dei prodotti interi e di quelli eviscerati, a bordo delle navi. Inoltre, allo scopo di garantire un'idonea procedura sull'attività di prosecuzione del trasporto dei prodotti, dopo lo sbarco o dagli impianti di acquacoltura, si è ritenuto necessario fornire, precisazioni riguardo la conformità delle corrette prassi igienico-sanitarie in materia.

B) Requisiti per i prodotti congelati.

Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono, disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I C, punti 1 e 2 della presente sezione VIII.

C) Requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente.

Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti della pesca e che devono separarli meccanicamente devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:

a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzati per la produzione dei prodotti della pesca separati meccanicamente;

b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini.

2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:

a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la filettatura;

b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati;

c) una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a un trattamento stabilizzante.

D) Requisiti relativi ai parassiti.

1. I prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati ad una temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 h; il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito di:

a) prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;

b) prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicamento a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60 °C: aringhe; sgombri; spratti; salmone (selvatico) dell'atlantico e pacifico;

c) prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

2. Gli operatori del settore alimentare non sono obbligati ai trattamenti di cui al punto 1 qualora:

a) i dati epidemiologici disponibili indichino che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;

b) le autorità competenti lo autorizzino;

3. I prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Capitolo IV

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI

(questo capitolo si applica alla vendita al dettaglio)

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e molluschi devono garantire in appresso che:

1) alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire sino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione;

2) la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani;

3) una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

Capitolo V

NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento 852/04, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto e della specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

A) Caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca.

Gli operatori del settore devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfino tutti i criteri di freschezza.

B) Istamina.

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.

C) Azoto volatile totale.

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti dell'ABTV o TMA-A sono stati superati.

D) Parassiti.

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti. Deve esserne previsto lo smaltimento ai sensi del regolamento CE 1774/02.

Commento.

Si ritiene importante sottolineare, ad integrazione del punto D, sopra evidenziato, che i prodotti della pesca non risultati conformi ai fini sanitari, dovranno essere sottoposti alle prescrizioni di smaltimento previste dalla normativa vigente.

E) Tossine nocive per la salute umana (il punto 1 è stato modificato secondo il regolamento (CE) 2074/05).

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: tedraodontidae, molidae, diodontidae, canthicasteridae. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia gempylidae, in particolare ruvettus pretiosus e lepidocybium flavobrunneum, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione e cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.

2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad es. ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli). Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII dell'allegato III regolamento 853/04, e soddisfino i requisiti di cui al capitolo V, punto 2, di detta sezione.

Capitolo VI

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Questo capitolo si applica alla vendita al dettaglio.

1. I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiale impermeabile e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.

2. I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco.

3. Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi, gli operatori del settore alimentare devono garantire che il materiale di confezionamento:

non sia fonte di contaminazione;

sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione;

se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso da disinfettare.

L'allegato II del regolamento 853/2004, prescrive ai sensi degli articoli 5 e 6, indicazioni sulle modifiche generali relative alla etichettatura come di seguito schematizzato di cui al regolamento (CE) 2074/05, allegato III:

Sezione I - Marchiatura di identificazione.

A) Marchiatura di identificazione:

marchio da apporre prima che il prodotto lasci lo stabilimento;

marchio a seguito di nuovo confezionamento o trasformazione con numero riconoscimento;

gli operatori a norma dell'art. 18 regolamento 178/02, consentono il rintraccio di consegne e acquisti.

B) Forma della marchiatura:

marchio leggibile e indelebile ed esposto per essere controllato dalle autorità competenti;

indicare Paese in cui insiste lo stabilimento, per esteso o con codice conforme a norme ISO esempio IT (Italia);

gli operatori possono continuare ad utilizzare materiali di confezionamento, impianti imballaggi secondo quanto prescritto nel regolamento (CE) 2076/05;

il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del s.a. può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione ad entrambi i tipi di alimenti;

stabilimento situato nella comunità, marchio di forma ovale con l'abbreviazione CE.

C) Metodo e marchiatura:

secondo la presentazione dei prodotti della pesca, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente;

per prodotti destinati ad altra lavorazione l'etichetta è apposta sull'imballaggio esterno.

Regolamento (CE) 853/04, allegato II, paragrafo 12 «Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8 (Paese, codice dello stabilimento, sigla CE in un ovale).

Capitolo VII

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai seguenti requisiti.

1. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio.

2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18 º C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a - 9 ºC.

3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti ad una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

Capitolo VIII

TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte:

a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura di fusione del ghiaccio;

b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18 ºC, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3 gradi C al max.

2. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al punto 1, lettera *b)* se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.

3. Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

4. I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

Controlli ufficiali della produzione e commercializzazione (allegato III del regolamento (CE) 854/2004, Capo 1).

1. I controlli ufficiali della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono in particolare:

a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;

b) ispezioni, a intervalli periodici, delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta ed i mercati all'ingrosso (di produzione, distribuzione, misti), per verificare in particolare:

se sono ancora rispettate le condizioni di approvazione;

se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;

se i requisiti di igiene e temperatura sono soddisfatti;

le condizioni igieniche degli stabilimenti, incluse le navi, delle relative istallazioni e attrezzature e l'igiene del personale;

c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto.

Commento.

Controlli nei mercati - prima visita: considerato che l'attribuzione della responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare non rende più obbligatoria e vincolante la visita anteriormente alla prima commercializzazione dei prodotti della pesca, si ritiene necessario tuttavia che i servizi veterinari, almeno nelle prime fasi di applicazione, assicurino una presenza costante, compatibilmente con le risorse disponibili, presso le suddette strutture al fine di adempiere al «controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita» previsto dal regolamento 854, allegato III, capo I, punto 1, lettera *a)*, predisponendo nel contempo un piano di vigilanza sugli stessi basato sulla valutazione del rischio. Si ravvisa, inoltre l'opportunità che, in ciascuna AUSL, il servizio veterinario addetto al controllo nei mercati ittici, previa ispezione e relativo controllo documentale, in caso di assenza di piano di autocontrollo provveda ad emettere specifica prescrizione di adozione, individuando un termine generale di centoventi giorni; si sottolinea, altresì, che nel corso dei centoventi giorni venga richiesto all'operatore del settore alimentare di produrre, entro termini stabiliti e successivi, i principali capitoli che, allo scadere dei centoventi giorni, comporranno il piano nella sua interezza; a titolo puramente esemplificativo: fissato il termine di centoventi giorni per avere il piano completo si può richiedere che allo scadere del primo mese dalla notifica della prescrizione, l'operatore del settore alimentare abbia pronta la parte relativa alle SOP (procedure operative standard); al termine del secondo mese la parte relativa alle buone pratiche di produzione (GMP), e così via.

Si chiarisce che il pescatore non è vincolato a sbarcare il suo prodotto nel mercato ittico o nell'impianto collettivo per le aste. Si potrà assistere alla consegna diretta del pescato, che non ha ancora subito i controlli previsti da parte degli operatori del settore alimentare, presso uno stabilimento: in questo caso sarà necessario da una parte prevedere per il pescatore, ancorché inserito nella produzione primaria, una serie di registrazioni relative al controllo dei pericoli, più nutrite e dettagliate rispetto a chi sbarchi direttamente al mercato (rintracciabilità, monitoraggio delle temperature, puli-

zia degli automezzi, condizioni di travaso, ecc.); dall'altra parte andrà richiesto allo stabilimento un'implementazione del piano di controllo con particolare riguardo ai controlli previsti nella fase di ricevimento.

2. Tuttavia, i controlli ufficiali delle navi possono essere effettuati quando:

a) le navi accostano ad un porto di uno Stato membro;

b) riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti della comunità, indipendentemente dalla bandiera battuta;

c) se necessario, qualora il controllo ufficiale venga effettuato dall'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave, possono essere svolti quando la nave si trova in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un Paese terzo.

3. *a)* in caso di ispezione su una nave officina o nave congelatrice battente bandiera di uno Stato membro, effettuata ai fini del riconoscimento della nave stessa, l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera effettua ispezioni conformi ai requisiti dell'art. 3, paragrafo 2 del regolamento 854/04 (il riconoscimento condizionato non può superare i 12 mesi). Se necessario l'autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un Paese terzo.

b) quando l'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave ha concesso a quest'ultima il riconoscimento condizionato in conformità dell'art. 3 del regolamento (CE) 854/04, la stessa autorità può autorizzare l'autorità competente:

di un altro Stato membro;

di un Paese terzo che figura in un elenco di Paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di prodotti della pesca, compilato in conformità dell'art. 11 a effettuare:

un'ispezione successiva volta a garantire il riconoscimento definitivo;

o il prolungamento del riconoscimento condizionato in conformità dell'art. 3, paragrafo 1, lettera *b)*;

o riesaminare il riconoscimento conformemente all'art. 3, paragrafo 4.

Se necessario, l'autorità competente, può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un Paese terzo.

4. Quando l'autorità competente di uno Stato membro autorizza l'autorità competente di un altro Stato membro o di un Paese terzo a effettuare ispezioni per suo conto, conformemente al punto 3, le due autorità competenti devono concordare reciprocamente le condizioni che disciplinano dette ispezioni. Tali condizioni devono assicurare, in particolare, che l'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave riceva senza indugio relazioni sui risultati delle ispezioni nonché su ogni sospetta inosservanza, in modo tale da consentirle di prendere le misure necessarie.

Controlli ufficiali sui prodotti della pesca

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi:

A) Esami organolettici.

Controlli organolettici a campione effettuati in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è quello di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare, in tutte le fasi della produzione, lavorazione, e distribuzione, che i prodotti della pesca superino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria.

B) Indicatori di freschezza.

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile ABVT e di trimetilamina - azoto TMA-N, l'autorità competente utilizza i criteri stabiliti dalla normativa comunitaria.

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi sulla presenza di altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, sono prelevati campioni adeguati ai fini di verifica.

C) Istamina.

Controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

D) Residui e contaminanti.

È istituito un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria.

E) Controlli microbiologici.

Ove necessario, tali controlli microbiologici sono effettuati conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria.

F) Parassiti.

Controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti.

G) Prodotti della pesca velenosi (modificato dal regolamento (CE) 2074/05 allegato VIII.

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: tedraodontidae; molidae, diodontidae; canthicasteridae. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia gempylidae, in particolare ruvettus pretiosus e lepidocybium flavobrunneum, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione e cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.

2. I prodotti della pesca contenenti biotossine, quali cinguatera o altre tossine pericolose per la salute umana. Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII dell'allegato III del regolamento 853/04 e soddisfano i requisiti di cui al capitolo 2, di detta sezione.

Decisioni successive ai controlli

I prodotti della pesca sono dichiarati non idonei al consumo umano se:

1) in seguito a controlli organolettici, chimici o microbiologici o a controlli relativi alla presenza di parassiti essi si rivelano non conformi alla pertinente normativa comunitaria;

2) essi contengono, nelle loro parti commestibili, contaminanti o residui che superano i limiti previsti dalla normativa comunitaria o in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale

3) essi derivano da:

pesci velenosi;

prodotti della pesca non conformi ai requisiti del punto 2 della parte G del capitolo II in merito alle biotossine;

molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine in quantità che superano i limiti previsti dal regolamento 853/04;

4) l'autorità competente ritiene che essi possano rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.

Regolamento 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

L'art. 4 del regolamento (CE) 852/04, prevede che gli operatori economici rispettino i criteri microbiologici. Ai fini di un elevato livello di protezione della salute sono stati fissati i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione, che gli operatori devono rispettare, in applicazione delle misure di igiene generale e specifiche di cui all'articolo indicato. Nel regolamento richiamato è stata incorporata la decisione 93/51/CEE, relativa alle norme microbiologiche per la produzione dei crostacei e molluschi cotti, che viene pertanto opportunamente abrogata.

I metodi di analisi, i piani e i metodi di campionamento di cui all'allegato 1 del regolamento (CE) 2073/05, sono applicati come metodi di riferimento.

Per il settore in esame, detto allegato, al capitolo 1, definisce i seguenti criteri di sicurezza alimentare:

il punto 1.2 riguardante la categoria alimentare «alimenti pronti, favorevoli allo sviluppo della L. monocytogenes» prevede nel piano di campionamento un prelievo di 5 u.c.; i limiti indicati «sono di 100 ufc/g» (il criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite indicato, durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi, da garantire che tale limite non venga superato al termine del periodo di conservabilità). Per i limiti indicati il metodo di analisi è EN/ISO 11290-2 (indicazione per analista di laboratorio) la fase a cui si applica il criterio è «sui prodotti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità».

Il punto 1.2 prevede, inoltre, per la listeria limiti di «assenza in 25 g» (questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità: il metodo è EN/ISO 11290-1; la fase a cui si applica il criterio «prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce»;

il punto 1.16 riguardante la categoria alimentare «crostacei e molluschi cotti», prevede che per la salmonella si prelevino 5 unita campionarie n. (n. = numero di unità che costituiscono il campione); i limiti indicati prevedono «l'assenza del microrganismo in 25 g», il metodo d'analisi di riferimento è EN/ISO 6579 e la fase a cui si applica il criterio è sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità;

il punto 1.25 riguarda la categoria alimentare «prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: sgombridae, engraulide, coryfenidae, pomatomidae, sgombresosidae), per il metabolita istamina il prelievo per il piano di campionamento è di 9 n. unità (n. = numero di unita che costituiscono il campione); i singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti . In tal caso non vale il principio di cui all'art. 14, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 178/2002, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio. Il c (c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M) sono 2; i limiti riportati sono m (100 mg/kg)/M (200 mg/kg); il metodo è l'HPLC; la fase a cui si applica il criterio è «prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità»;

il punto 1.26 della categoria alimentare «prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: sgombridae, engraulide, coryfenidae, pomatomidae, sgombresosidae), per il metabolita, istamina, il prelievo per il piano di campionamento è di 9 n. unita (n = numero di unità che costituiscono il campione); il c (c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M) sono 2; i limiti riportati sono m (200 mg/kg)/M(400 mg/kg); il metodo è l'HPLC; la fase a cui si applica il criterio è sui «prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità». In quest'ultimo caso le specie suddette che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori in istamina più elevati, ma non superare il doppio dei valori suddetti (400 mg/kg).

L'interpretazione dei risultati delle prove.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica della partita esaminata. I risultati possono essere utilizzati anche per dimostrare l'efficacia della procedura HACCP o di corretta igiene del processo.

L'interpretazione dei risultati delle prove per la listeria monocytogenes nel secondo caso ossia quando il prodotto non sia più sotto il controllo diretto dell'operatore e lo stesso non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità è:

soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio;

insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L'interpretazione dei risultati delle prove relativi alla salmonella in varie categorie di alimenti è:

soddisfacente: se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio;

insoddisfacente: se si rileva presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L'interpretazione dei risultati delle prove relativi alla istamina in prodotti ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina è:

soddisfacente, se:

1) il valore osservato è pari o inferiore a m (pari o inferiore a 100 mg/kg);

2) un massimo di c/n valori osservati è compreso tra m e M (due campioni possono avere tenore superiore a 100 mg/kg ma inferiore a 200 mg/kg);

3) non sono osservati valori superiori al limite di M (nessun campione deve avere tenore superiore a 200 mg/kg);

insoddisfacente, se il valore medio osservato è superiore a m o più di c/m valori sono compresi tra m e M o uno o più dei valori osservati sono superiori a M.

Tabella regolamento (CE) 2073/05, allegato 1, capitolo II
Criteri igiene del processo, punto 2.4 PRODOTTI PESCA

categoria alimento		piano. Campionamento (1)		Limiti		Metodo analisi riferimento	Fase a cui si applica criterio(2)	Azione in caso risultati insoddisfacenti
	Microrg.	n	c	m	M			
2.4.1 Prodotti sgusciati Crostacei molluschi cotti	E. COLI	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante produzione
	Stafilococchi coagulasi positivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante produzione

(1) n.= numero di unità che costituiscono il campione ; c= numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.
(2) Si applica l'ultima edizione della norma

L'interpretazione dei risultati delle prove (della tabella).

I limiti indicati si riferiscono ad ogni unità campionaria sottoposta a prova. I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

E. Coli in prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti:

soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m;

accettabile, se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m;

insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

Stafilococchi coagulasi — Positivi nei crostacei e nei molluschi cotti:

soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m;

accettabile, se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m;

insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori compresi tra m e M.

Il regolamento (CE) n. 2074/2005 nell'allegato II, riporta i requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'art. 11, punto 9, del regolamento (CE) n. 853/04 (per stabilire i criteri di freschezza e limiti di utilizzazione dell'istamina e dell'azoto volatile totale per i prodotti pesca) e all'art. 18, punti 14 e 15, del regolamento (CE) 854/04 per i criteri organolettici della freschezza per la valutazione dei prodotti della pesca e per limiti analitici, metodi di analisi e piani di campionamento per i controlli ufficiali sui prodotti pesca conformemente all'allegato III del regolamento 854/04. Si ritiene utile ai fini pratici, riportare di seguito, in versione integrale il suddetto allegato, escludendo il capitolo III nel quale viene descritto il metodo applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca.

ALLEGATO II

Prodotti della Pesca

SEZIONE I

Obblighi degli operatori del settore alimentare

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

CAPITOLO I

Definizioni

1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.

2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.

3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

CAPITOLO II

Controllo visivo

1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:

a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;

b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.

2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.

SEZIONE II

Obblighi delle autorità competenti

CAPITOLO I

Valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) per talune categorie di prodotti della pesca e metodi di analisi da utilizzare.

1. I prodotti della pesca non trasformati appartenenti alle categorie di specie di cui al successivo capitolo II sono considerati impropri al consumo umano qualora risulti dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABVT sono superati:

a) 25 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 1;

b) 30 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 2;

c) 35 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 3.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABVT consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III.

2. La distillazione di cui al punto 1 dev'essere effettuata mediante uno strumento conforme allo schema illustrato nel capitolo IV.

3. I metodi correnti applicabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:

metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933);

metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968);

metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del Codex Alimentarius per i pesci e i prodotti della pesca) (1968).

4. La quantità da sottoporre ad analisi dev'essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di applicare correntemente il metodo di riferimento di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi usuali, per la verifica dei risultati dev'essere applicato unicamente il metodo di riferimento.

CAPITOLO II

Categorie di specie per le quali è fissato un valore limite di ABVT

1. Sebastes spp., helicolenus dactylopterus, sebastichthys capensis.

2. Specie appartenenti alla famiglia dei pleuronettidi (escluso l'halibut: hippoglossus spp.).

3. Salmo salar, specie appartenenti alla famiglia dei merluccidi, specie appartenenti alla famiglia dei gadidi.

Roma, 16 novembre 2006

Il Presidente: LANZILLOTTA

Il segretario: BUSIA

07A02253

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G703069/1) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.